



# Mittagsmenüs

von 12:00 bis 13:45 Uhr (letzte Bestellung)

*Dattler*  
*Schloßbergrestaurant*

## Kräuterrahmsuppe mit Croûtons



### Menu 1

Gebratene Grünkernküchle  
mit Schnittlauchsauce, glasiertem Gemüse  
und Blattsalate

26,00

### Menu 3

Barbarie-Ente kross gebraten  
mit Entenjus, Gemüse vom Markt  
und Kartoffelgratin

30,00

### Menu 2

Zarter, geschmorter Rinderbug in Rotweinsauce mit  
frischen Pilzen, kleiner Gemüsevariation  
und Tagliatelle

30,00

### Menu 4

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,  
Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

38,00

### Menu 5

In Riesling pochierte Seeteufelmédailles  
auf Hummerjus, Blattspinat und Nüdele

39,00



## Erdbeerroulade mit Joghurt-Limonensorbet

## Tagesempfehlung

<b>Forelle Müllerin</b> mit zerlassener Butter, Kartoffele und bunten Blattsalaten	20,00
<b>Frühlingsalate</b> mit gebratenen Gambas und Jakobsmuscheln auf Tomatenvinaigrette	24,00
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	24,00

Ein wunderbarer Essensbegleiter - das naturtrübe Hacker Pschorr Münchner Kellerbier Anno 1417

malzig-würzig mit Aromen von Karamell, Honig und Pflaume

0,3l | 3,50 0,4l | 4,20

### Unsere Apéritifempfehlung

#### Holunderblüte & Ingwer alkoholfrei

5 cl Holunderblüten-Ingwersirup,  
15cl Soda und Gurkenscheiben,

0,20l | 4,50 €

#### Prickelnder Apfel alkoholfrei

Duttenhofer'sches Apfelgut, Sulz-Hopfau

0,10l | 4,50 €

### Wein-Empfehlungen aus der 0,75 l Flasche

#### 2017 Isteiner Kirchberg Gutedel Kabinett trocken

Schloss Istein, Markgräflerland

0,1l | 3,20 € 0,25l | 7,00 € 0,75l | Fl. 20,00 €

#### 2017 Hofgarten Grauburgunder Kabinett trocken

Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil

0,1l | 4,00 € 0,25l | 9,50 € 0,75l | Fl. 27,00 €

Wenn Sie unter Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und/oder fragen Sie nach unserer Allergentabelle, in welcher die 14 Hauptallergene in unseren Speisen aufgeführt sind.

Alle Preise in € und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## Vorspeisen

Hausgemachte <b>Gänseleberterrine</b> mit bunten Blattsalaten und Briochetoast Dazu ein Glas Achkarrer Schlossberg Gewürztraminer Beerenauslese, Barriqueausbau	23,00 5cl 6,50
<b>Räucherlachs von der Seite geschnitten</b> mit Sahnemeerrettich, kleinem Salatbukett und Toast	15,50
<b><u>Vegetarisch</u></b>	
<b>Ziegenfrischkäse mit Kräutern im Brickteig gebraten</b> an Honig-Koriandervinaigrette, Birnenkompott und Salatbukett	14,00
<b>Gambas Don Alfredo</b> - Gebratene Gambas mit pikanter Zwiebel-Knoblauchbutter	17,00

## Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	6,50	Klare Oxtail mit Sherry	8,50
Badisches Schneckensüpple	8,00	Ungarische Goulaschsuppe	7,50

## Hauptgerichte

<b>Pochiertes Lachsmédailon in Safransahne</b> mit Gemüsebouquet und Basmatireis	27,00
<b>Gebratene Edelfischen</b> mit Rieslingsauce, Blattspinat und Nüdele	32,00
<b>Badisches Rahmtöpfle – Schweinemédailles in Rahmsauce</b> mit frischen Pilzen, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	24,50
<b>Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte</b> mit Pommes Frites und buntem Salatteller	24,50
<b>Rinderrückensteak vom Grill mit Kräuterbutter,</b> Ofentomate, Pommes Frites und buntem Salatteller	29,00
<b>Pariser Filet Pfeffersteak mit Pfefferbéarnaise,</b> grünen Bohnen, Pommes Frites und buntem Salatteller	36,00
<b><u>Vegetarisch / Vegan</u></b>	
<b>Frittierte Bulgur-Röllchen</b> mit mediterranem Gemüse, Tomaten-Olivensauce und Blattsalaten	20,00

## Desserts

<b>Crème brûlée mit Joghurt-Limonensorbet</b> und frischen Früchten	10,00
<b>Schloßberg-Bömble</b> - Kirschwasserparfait mit Sauerkirschen	8,80
<b>Bananensplit,</b> Banane, Vanilleeis, Schokosauce	8,80
<b>Rote Grütze</b> mit Schlagsahne	7,50
<b>Sorbet-Variation</b> mit frischen Früchten	13,00
<b>Dessert-Variation</b> –Mousse au chocolat, Sorbet und Parfait mit frischen Früchten	13,00